



SINCE 1953
**KAWASHIMA
COFFEE**

コーヒー乃川島 総合カタログ

vol.1



すべては珈琲からはじまる。

そして珈琲から広がる——。

from seed to cup.....

コーヒーへのこだわり

北回帰線と南回帰線の間、コーヒーベルトといわれる約70ヶ国において、自然の力を力強く宿した生豆、それがグリーンコーヒーです。

世界各国からサンプリングし、合格した生豆のみを厳選します。

合格基準は主に、原産国での産出地域、品種、精製方法、コーヒー農園名、生産者、グレードが明確なこと、いわゆるトレサビリティによる安心で安全性の高いコーヒー豆を使用します。

生豆の状態に合わせ、ローストマスター（焙煎責任者）達により、半世紀に渡り受け継がれた「技」熟練職人焙煎を行い、自然の恵みを大切に、「生きた」香り高い珈琲が煎り上がります。

煎り上がった珈琲達は、カップテストによる味覚、鮮度、クオリティに対する徹底した品質管理を実施され、更にそれらは日々積み重ねられ、より美味しい“生きた”珈琲を追求するデータとなります。

“生きた”珈琲は、鮮度にこだわり、基本的に出来る限りの受注生産によってお届けされます。

from seed to cup...そうして、一粒から一杯へ、美味しさが受け継がれていきます。

全日本スペシャルティコーヒー協会会員

SINCE 1953
KAWASHIMA
COFFEE

全日本コーヒー公正取引協議会 会員







コーヒー乃川島 焙煎へのこだわり

確かな品質を提供

コーヒーの命は「香りと味」。
世界各国のコーヒー産地より厳選された良質なコーヒー生豆を焙煎します。
丹念なステップを踏んで仕上げていくことで、品質により一層の磨きをかけています。
煎り上がったコーヒーは味覚テストにより、鮮度・クオリティに対する厳しい品質チェックを行います。

受け継がれる職人焙煎

1953年創業以来、初代・川島康雄が完成させた半世紀に渡る「技」を実直に受け継いだ「焙煎士」が、自然のもつ旨味を最大限に活かし、極みの味を生み出します。
しかし、時代は流れ変化していき、味覚傾向やニーズもめまぐるしく変化していきます。そんな流れにも、職人焙煎をベースに大事にしつつ、柔軟に対応し、美味しいコーヒーを作ります。

コーヒーの鮮度にこだわる

コーヒーは焙煎後にあの豊かな香りと味わいをご堪能できます。
このコーヒーならではの味わいを確かなものとするために、コーヒーの鮮度に徹底してこだわります。
出来る限りの受注生産にて、焙煎されたその日に袋に詰められ出荷されます。だからコーヒー本来の香りと味わいが際立つコーヒーが生まれます。



SINCE 1953
KAWASHIMA
COFFEE



オリジナル商品を企画作成します！

コーヒー乃川島 PB・OEM商品開発

コーヒー専門店が提案するオリジナルコーヒー製品をご提案します。

厳選した珈琲豆を焙煎し**味と香りにこだわった**本格的なあらゆる加工を信頼と実績のコーヒー乃川島が自信を持ってご提案します。

コーヒーなど嗜好品に対して、こだわりを持つ人が多くなってきております。

そんな人たちに向けてアピールができる商品、それが「コーヒー乃川島が提案するオリジナル商品」です。

「味と鮮度」にこだわり、安心・安全のもと、半世紀の「技」を生かし生み出された旨さを極めた「オリジナル商品」で御社の主力商品及び売上づくりのお手伝いを致します。

● 独自性

独自の製品を販売することで、競合他者との差別化を図ることが出来ます。

● 利益の確保

オープンプライスにて自由に価格設定ができ適正利益を確保することが出来ます。

● イメージ戦略と宣伝効果

ブランドイメージを損なわず、また社名ロゴで宣伝効果が望めます。



～こんな方々に利用されています～

- 自社ブランドイメージの構築
- 冠婚葬祭
- キャンペーンやイベントなどに

加工方法の種類

ドリップバッグ加工

ティーバッグ加工

リキッドコーヒー加工

ポーション加工

オーダー焙煎

その他加工

製菓工場

焙煎工場

パッケージデザイン・印刷

CAFE LUMINAS

-カフェ ルミナス-



SPECIALTY THE STRAIGHT

※
ハニープロセスを用いた
最上級のスペシャルティ
コーヒー



グアテマラ ハニー 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230236
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230236



コスタリカ ハニー 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230243
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230243



キリマンジャロ ハニー 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230250
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230250

CLASSIC BOURBON

-クラシック ブルボン-

ブルボン種のみを用いた
最高峰のスペシャルティ
コーヒー



クラシック ブルボン
ミディアムロースト 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230267
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230267



クラシック ブルボン
シティロースト 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230274
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230274



クラシック ブルボン
フルシティロースト 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230281
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230281

PREMIUM THE STRAIGHT

厳選したコーヒー豆を用いた
至福のストレートコーヒー



ブラジル コパカバーナ 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230397
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
6 360D



4 931083 230397



マンデリン トバ 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230403
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
6 360D



4 931083 230403



モカ エルタ・アレ 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230410
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
6 360D



4 931083 230410



コロンビア ボルカ 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230427
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
6 360D



4 931083 230427

PREMIUM THE DECAF

ブラジル産デカフェ豆を用いた
カフェインレスコーヒー



カフェインレス 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230359
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230359

「デカフェ？」 「カフェインレス？」

デカフェとは、カフェインを含んでいるものから取り除いたものの
カフェインレスとは、カフェインを少し含んでいるものを指すようですが、日本においては現在明確な規定がありません。コーヒーの場合はデカフェ＝カフェインレスというような使われ方をしていることが多いという現状です。ちなみに、ノンカフェインとは、カフェインが含まれていないものですので、デカフェもカフェインレスも少しカフェインを含んでいます。

PREMIUM THE ORGANIC

有機栽培コーヒーを用いた
オーガニックコーヒー



オーガニックブレンド
ソフト 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230328
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230328



オーガニックブレンド
リッチ 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230335
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230335



オーガニックブレンド
グアテマラ 160g

- 1 160g 2 6*2
3 4931083230342
4 85×170×55mm/170g
5 265×167×230mm/2360g
6 360D



4 931083 230342

PREMIUM THE BLEND

厳選したコーヒーの旨味を
引き出すようブレンドした
コーヒー



レジェンド ブレンド 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230366
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
5 360D



4 931083 230366



メロウ ブレンド 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230373
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
5 360D



4 931083 230373



フレンチ ブレンド 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230380
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×230mm/2600g
5 360D



4 931083 230380

MEISTER BLEND ～職人ブレンド～

焙煎職人が配合を考え
選び抜いた自慢の
逸品ブレンドコーヒー



トラストブレンド 200g

- 1 200g 2 6*2
3 4931083230298
4 85×170×55mm/210g
5 265×167×230mm/2840g
6 360D



4 931083 230298



ノスタジリアルブレンド 200g

- 1 200g 2 6*2
3 4931083230304
4 85×170×55mm/210g
5 265×167×230mm/2840g
6 360D



4 931083 230304



エモーションブレンド 200g

- 1 200g 2 6*2
3 4931083230311
4 85×170×55mm/210g
5 265×167×230mm/2840g
6 360D



4 931083 230311

COFFEE'S TRIVIA

コーヒー 豆知識



コーヒーの種類

主に日本国内で商用として流通しているのが2種類。

アラビカ種は高温多湿の環境に適さず、霜害、乾燥に弱い品種。

高品質で収穫量も比較的多い品種で、一部は高級品としても取引されます。

ロブスタ種は高温多湿の環境に適応する上、病中害にも強く、成長も速いです。

非常に収穫量が多く、苦味、渋みが強く、酸味が少ないとされています。



アラビカ種

縦長で粒が大きく、ふっくらとしている。



ロブスタ種

小さくころんとして、全体的にまるっこい。

本物仕立て

創業60年の珈琲屋が
つくった珈琲。



レギュラーコーヒー 大容量



プレミアムブレンド 300g

- 1 300g 2 6
3 4931083060048
4 120×175×50mm/310g
5 245×180×155mm/2200g
6 360D



モカブレンド 300g

- 1 300g 2 6
3 4931083060055
4 120×175×50mm/310g
5 245×180×155mm/2200g
6 360D



ヨーロッパブレンド 300g

- 1 300g 2 6
3 4931083060062
4 120×175×50mm/310g
5 245×180×155mm/2200g
6 360D



季節
商品



アイスコーヒー 280g

- 1 280g 2 6
3 4931083610151
4 120×175×50mm/290g
5 245×180×155mm/2080g
6 360D



レギュラーコーヒー 中容量



コクを極めたリッチブレンド
180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083060093
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×115mm/1300g
6 360D



香り沸立つセレクトブレンド
180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083060109
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×115mm/1300g
6 360D



ドリップバッグ



プレミアムブレンド
ドリップバッグコーヒー 12袋

- ① 96g/12P ② 12
③ 4931083060253
④ 140×220×70mm/122g
⑤ 348×131×343mm/1670g
⑥ 360D



4 931083 060253



モカブレンド
ドリップバッグコーヒー 12袋

- ① 96g/12P ② 12
③ 4931083060260
④ 140×220×70mm/122g
⑤ 348×131×343mm/1670g
⑥ 360D



4 931083 060260



ヨーロッパブレンド
ドリップバッグコーヒー 12袋

- ① 96g/12P ② 12
③ 4931083060277
④ 140×220×70mm/122g
⑤ 348×131×343mm/1670g
⑥ 360D



4 931083 060277

リキッド



季節商品

リキッドアイスコーヒー 無糖
1000ml

- ① 1000ml ② 6
③ 4931083630005
④ 72×235×70mm/1050g
⑤ 240×260×140mm/6640g
⑥ 300D



4 931083 630005



季節商品

リキッドアイスコーヒー 低糖
1000ml

- ① 1000ml ② 6
③ 4931083630012
④ 72×235×70mm/1050g
⑤ 240×260×140mm/6640g
⑥ 300D



4 931083 630012

COFFEE'S TRIVIA

コーヒー豆知識



コーヒーの豆

コーヒー豆はコーヒーノキになる、真っ赤なコーヒーの実「**コーヒーチェリー**」の種の部分です。

収穫されたコーヒーチェリーは精選選別され、いわゆる生豆になります。

ちなみに、通常は一つのコーヒーチェリーに二つの豆が入っていますが、稀にひとつだけのものがあり、この豆はピーベリーと呼ばれ、希少性と選別の作業性からお高めの豆です。



コーヒーの実
「**コーヒーチェリー**」



Taste Choise

あなただけの
お気に入りの味を。

レギュラーコーヒー 中容量



香りと甘味のよい
スペシャルブレンド 180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230205
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×115mm/2600g
6 360D



4 931083 230205



果実味があるモカブレンド
180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230212
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×115mm/2600g
6 360D



4 931083 230212



コクと深みのローストブレンド
180g

- 1 180g 2 6*2
3 4931083230229
4 85×170×55mm/190g
5 265×167×115mm/2600g
6 360D



4 931083 230229

COFFEE'S TRIVIA

コーヒー 豆知識



コーヒーの蒸らし

焙煎されたコーヒーはハニカム構造、蜂の巣状の
多孔質になっています。

無数にあるその穴ひとつひとつに、コーヒーの命で
ある、いい香りの元が詰まっています。

蒸らすことで、その穴一つ一つにお湯の通り道を作
り、味をしっかり抽出するだけでなく、いい香りも
生み出しています。





専門店の レギュラーコーヒー

半世紀の「技」焙煎による最高傑作が今ここに…。
醸しだされる最高の香りと味わい。



焙煎へのこだわりマーク
生豆・焙煎・焙煎豆を表現しています



レギュラーコーヒー 大容量



深いコクのある
スペシャルブレンド 360g

- 1 360g 2 12
3 4931083170129
4 110×240×65mm/370g
5 340×247×325mm/4900g
6 360D



4 931083 170129



やわらかな味わいの
マイルドブレンド 360g

- 1 360g 2 12
3 4931083170105
4 110×240×65mm/370g
5 340×247×325mm/4900g
6 360D



4 931083 170105



キレのある味わいの
キリマンジャロブレンド 360g

- 1 360g 2 12
3 4931083170136
4 110×240×65mm/370g
5 340×247×325mm/4900g
6 360D



4 931083 170136



季節
商品

爽やかな苦みのある
アイスコーヒー 360g

- 1 360g 2 12
3 4931083170143
4 110×240×65mm/370g
5 340×247×325mm/4900g
6 360D



4 931083 170143

ドリップバッグ



深いコクのある
スペシャルブレンド 10袋

- 1 80g/10P 2 24
3 4931083170204
4 100×120×80mm/130
5 415×275×265mm/3700g
6 360D



4 931083 170204



やわらかな味わいの
マイルドブレンド 10袋

- 1 80g/10P 2 24
3 4931083170198
4 100×120×80mm/130
5 415×275×265mm/3700g
6 360D



4 931083 170198

会社概要

- 社 名 株式会社 コーヒー乃川島
- 代 表 者 代表取締役社長 川島 啓晃
- 創 業 昭和28年
- 資 本 金 1000万円
- 本社所在地 静岡県静岡市葵区流通センター6番1号
TEL.054-265-6001
FAX.054-265-7555
- 焙 煎 工 場 静岡県静岡市葵区上土2-19-10
- 第 二 工 場 静岡県静岡市末広町106-1
- 製 菓 工 場 静岡県静岡市葵区流通センター7番1号

- 全日本コーヒー公正取引協議会 会員
- 日本スペシャルティコーヒー協会 会員
- 日本オーガニックナチュラルフーズ協会 (JONA) 会員

有機JASマーク



静岡/川合店

静岡県静岡市葵区上土2丁目19-10



静岡/駅南店

静岡県静岡市駿河区稲川3-2-21
グランドウール稲川



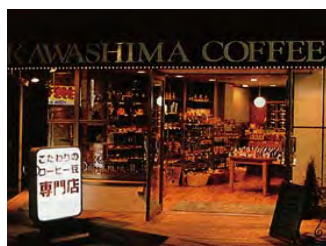
静岡/本通り店

静岡県静岡市葵区本通り10丁目11-1



静岡/焼津店

静岡県焼津市本町3-7-7



静岡/藤枝店

静岡県藤枝市前島2-1-5



静岡/富士店

静岡県富士市中島346-1



静岡/三島店

静岡県三島市東本町2丁目1-1



1953年 創業当時



SINCE 1953
KAWASHIMA
COFFEE

株式会社 コーヒー乃川島 〒420-0922 静岡県静岡市葵区流通センター6番1号 TEL:054-265-6001 FAX:054-265-7555